

Tipps & Tricks - Teil 1

1. Der "Nigirimacher"

Neulich fand ich im Asialaden dieses kleine nützliche Teil. Für wenige Euro erleichtert es einem das Formen von Nigiri ungemein.

Für alle, bei denen es mit dem Freihandformen nicht so klappt, für Perfektionisten (die Nigiri haben alle die gleiche Größe) und Faule ist dieses Teil ein absolutes Muss. Man füllt den einen Teil mit Reis, setzt den Deckel auf und drückt zu. Den Deckel wieder abnehmen und die fertigen Nigiri von der Rückseite herausdrücken - fertig!

>> Hier kann man sich so ein Teil auch bestellen: Nigiri Sushimaker - Sushi Form - 5er Form

Wie kriege ich "die Rolle" (Maki) hin? Die Anleitung im Film .

2. Schneiden der fertigen Rollen (Maki)

Eine Maki Rolle wird immer in eine bestimmte Anzahl von Stücken zerteilt:

- Hoson-Maki ("dünne Rolle") in 6 Stücke
- Futon-Maki ("dicke Rolle") in 8 Stücke

Dazu ein scharfes Messer mit glatter Klinge nehmen. Vor jedem Schnitt, die Klinge in Essigwasser tauchen und das Essigwasser kurz abtropfen lassen.

Das Essigwasser verhindert daß der Reis zu sehr an der Klinge klebt und die Sushirolle kaputt geht.

3. Mehrere Sushisorten für ein Essen zubereiten.

Das arbeitsintensive beim Sushi machen ist nicht das eigentliche Drehen der Rolle.

Vielmehr ist es die Vorbereitung der Zutaten. Darum mache ich es immer so, daß ich die Zutaten für alle verschiedenen Sorten, die ich zu einem Essen machen möchte schnibbele und fertig vorbereite.

So präpariert geht dann die eigentliche Herstellung der Sushi recht flott.

4. Eine offene Tüte Noriblätter lagern.

Da man selten eine komplette Tüte der Noriblätter verbraucht, mache ich es folgendermaßen:

- Die Tüte vorsichtig am oberen Rand aufschneiden.
- Benötigte Noriblätter entnehmen.
- Die Tüte mit einem Streifen BREITEN Tesafilm fest wieder zukleben.

Noch besser der Tipp von Sushifreund Tom, er schrieb mir: "Ich lagere angebrochene Packungen mit Nori-Blätter in sogenannten Zippern, das sind einfach wiederverschliessbare und luftdichte Plastikbeutel." - Danke für den Tipp, Tom!

5. Aufwand reduzieren

Nur EINE aufwändigere Sushi-Sorte kochen, dazu dann mehrere einfache, wie z.B. Maki mit Avocado oder Nigiri zum Beispiel mit Lachs.